

KONFERENCER & EVENTS



ROYAL STAGE

Indhold

Introduktion og fakta	3
Lokaler & haller	15
FORPLEJNING	
Mødepakker	13
- Dags- og aftenpakker	
Morgenmad	14
Frokost	15
- Vælg mellem en 2-retters, 3-retters, sandwich- eller frokostbuffet	
- Minimum 20 personer for en buffet	
Middag	16
- Vælg mellem en 2-retters, 3-retters, tapasbuffet eller aftenbuffet	
- Minimum 30 personer for en buffet	
Selskabsmenu	18
- Alt inklusive til festmiddagen	
- Natmad	
Bud på menu efter årstiden	19
Tilvalg til middag	20
Snack	21
Vinmenu & drikkevarer	22
Generelle betingelser	24



Introduktion

ROYAL STAGE - Giv ideerne vinger og slip ambitionerne fri

Nordsjælland var kongernes legeplads. De smukke omgivelser indbød til oplevelser i naturen, jagt, velvære og rekreation. Her kunne landets mægtigste undslippe pligten for en stund og lade tankerne flyde frit. I denne grønne forhave til København grundlagde de byer og slotte, genfandt overblikket og kræfterne til at lede og udvikle Danmark.

ROYAL STAGE holder traditionen i hævd. Vi er landets mest alsidige møde-, messe- og konferencecenter og ét af landets største. Vi hjælper jer med at give ideerne vinger og slippe ambitionerne fri.

Hvorfor ROYAL STAGE?

Som erhvervskunde vælger du ROYAL STAGE, fordi du ønsker et arrangement, der er designet til jeres faglige og sociale agenda. Du vælger os, fordi vi er mere end fine mødelokaler og en god restaurant.

Hos os får du mulighed for at krydre eventet med sportslige aktiviteter, koncerter, teater, foredrag m.m.

Vi specialdesigner arrangementet, så det matcher jeres ønsker og samtidig løsner op for deltagernes inspiration. Det er hos os, de gode ideer opstår.

Det er her, I slipper ambitionerne fri.

KONTAKT

Julie Jattrup på 2560 6504, jja@royalstage.dk

ROYAL STAGE, Milnersvej 39, 3400 Hillerød, info@royalstage.dk, 4820 9120, www.royalstage.dk



Fakta

De bedste faciliteter og uforlignelig service.

ROYAL STAGE rummer alle slags arrangementer: konferencer, møder, messer, koncerter og andre events.

Vi er kendt for et uforligneligt serviceniveau. 'Hos os er intet umuligt' - det er en attitude, du vil møde både under planlægningen og afviklingen af jeres arrangement. Det gælder, uanset om I er 2 eller 4.000 mennesker.

Vores styrke er vores faciliteter. Vi har det hele inhouse og derfor er vi i stand til at imødekomme ethvert behov med det samme.

Vi tilbyder

- * Den nyeste og mest avancerede IT og AV teknologi
- * Højt kvalificeret personale
- * Forplejning
- * Inventar og meget mere...

Adskillige sportsgrene dyrkes hos os og vi har stor erfaring med at inddrage dem, når de faglige aktiviteter kalder på en pause.

Året rundt har vi koncerter, comedy shows og en lang række andre events på plakaten. Husets øvrige aktiviteter kan nemt indgå i dit erhvervsarrangement, som et mindeværdigt indslag i løbet af aftenens festligheder.

Kort sagt hjælper vi dig med at skabe et event, der på alle niveauer tilgodeser jeres faglige agenda og inspirerer jer som deltagere.

Få overblik over vores faciliteter her:

- | | |
|---|------------------------------------|
| * 900 gratis parkeringspladser | * Fodboldbaner (græs og kunstgræs) |
| * 1 km fra S-toget | * Petanquebane |
| * Total indendørs arealer: 17.500 m ² | * Tennisbaner |
| * Total udearealer: ca. 80.000 m ² | * Padelbaner |
| * 11 mødelokaler: 25-80 m ² | * Badmintoncenter |
| * VIP Lounge: 270 m ² | * Bueskydningsbane |
| * Festsal: 340 m ² [kan opdeles i 2 á 170 m ²] | |
| * Restaurant Royal: 250 m ² | |
| * 3 caféer | |
| * 9 skybokse til VIP-gæster med direkte udsigt til arenaen | |
| * Vandrehjem med 10 værelser (40 senge) med eget toilet og bad | |
| * Kamera platform med mulighed for direkte TV-transmissioner | |
| * Fuldt udstyret fitnesscenter | |
| * Udendørs træningsredskaber | |
| * Grillplads i tippie | |
| * 15 sportsgrene | |
| * Bordtenniscenter | |
| * Svømmehal | |
| * Beachvolley | |
| * Streetbasket | |

ROYAL STAGE Lokaler og haller

MØDELOKALER indeholder LED-projektor, lyd, whiteboard, flipover og trådløst internet.
Opstillinger: Skolebord, U-bord, Biograf, Øer 2 borde á 6 pers.

Mødelokale 1	72 m ²	Mødelokale 9a	81 m ²
Mødelokale 2	72 m ²	Mødelokale 9b	75 m ²
Mødelokale 3	48 m ²	Mødelokale 9 a+b	156 m ²
Mødelokale 4	23 m ²	Mødelokale RS 1. sal	25 m ²
Mødelokale 8	99 m ²	Mødelokale RS 2. sal	23 m ²

RESTAURANT ROYAL OG FESTSAL - Borde og stole er inkl.

Restaurant Royal	252 m ²
Festsal A	170 m ²
Festsal B	170 m ²
Festsal A+B	340 m ²

HALLERNE OG ARENAEN kan benyttes for mellem- og større arrangementer og fester;
lokaleleje og gebyr for opstilling af stole, borde og øvrigt inventar/AV vil tillægges.

Faxe Kondi Hal 1	954 m ²	Royal Stage	2300 m ²
Mellemhal	254 m ²	Royal Stage Foyer	365 m ²
Faxe Kondi Hal 2	1240 m ²	Royal Stage Garderobe	164 m ²
Faxe Kondi Hal		Volkswagen Hillerød Lounge ID.3	150 m ²
1+2 inkl. Mellemhal	2448 m ²	Volkswagen Hillerød Lounge GOLF	120 m ²
Faxe Kondi Foyer	317 m ²	Volkswagen Hillerød Lounge	270 m ²
Faxe kondi Gaderobe	58 m ²	150 pers. m. langborde / 120 pers. m. runde borde	
Balkonen	135 m ²		
Bordtennis	374 m ² eller 624 m ²		
Kampsportgang:	Boksning 175 m ² , Taekwondo 168 m ² , Karate 130 m ² , Judo 196 m ² , Ju-jitsu 144 m ²		

SKYBOKSE

Skyboks 7 Flokk	32 m ²
Skyboks 9	24 m ²

ANDET

Presserum	10 m ²
Vandrehjem	10 stk. á 14 m ²
Fællesrum	58 m ²

ROYAL STAGE HAR SIKKERHEDEN I FOKUS!

Vi tager et stort ansvar i at overholde alle retningslinjer der omhandler COVID-19 og regler om afstand, hygiejne og antal gæster til arrangementer.

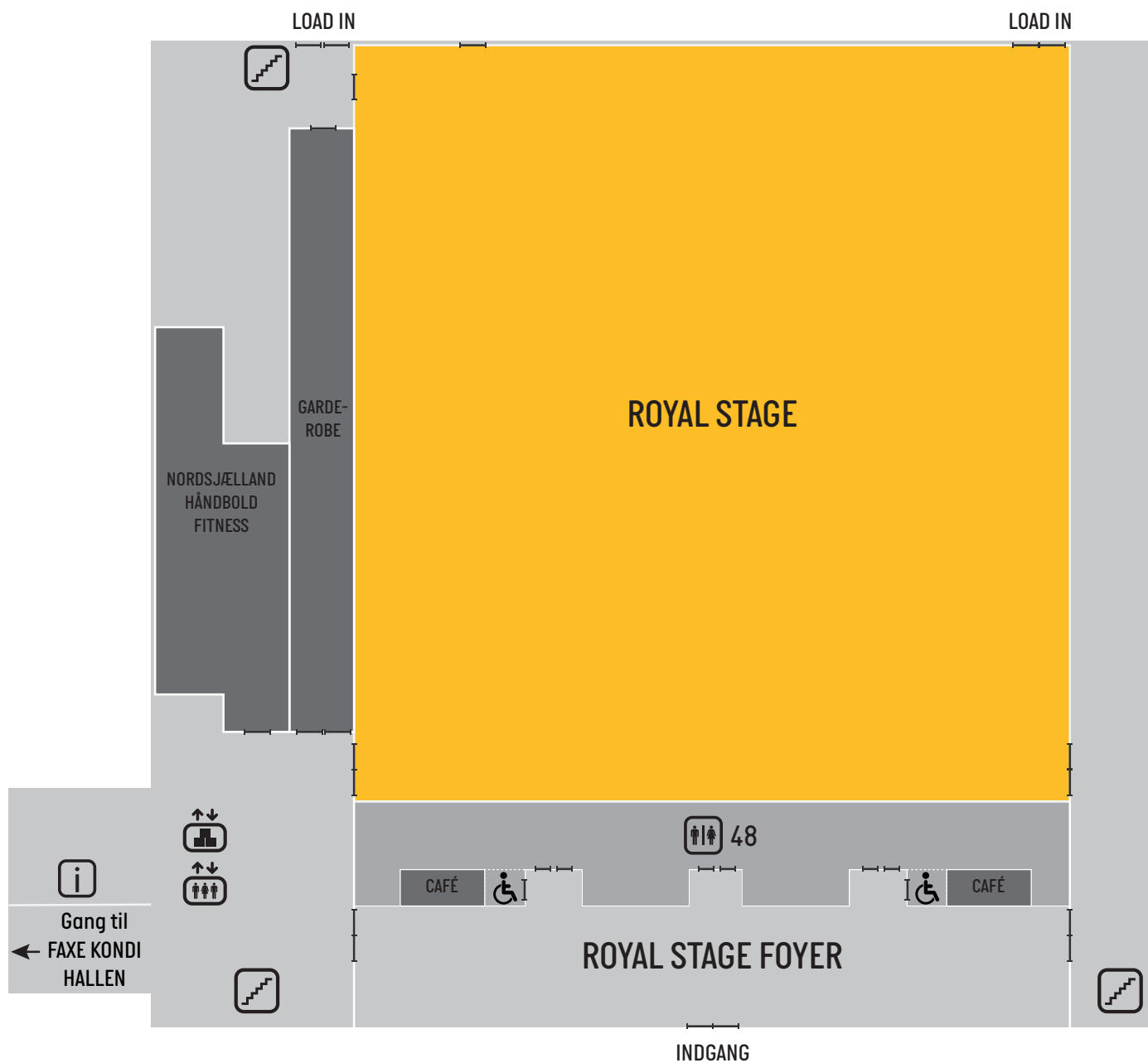


Lokale specifikationer

Lokale	M ²	Biograf	Skoleborde	Øer	U-Borde
Mødelokale 1	72	90	30	36	24
Mødelokale 2	72	90	30	36	24
Mødelokale 3	48	50	25	24	18
Mødelokale 4	23	-	-	-	-
Mødelokale 8	99	138	54	42	-
Mødelokale 9A	81	90	36	36	28
Mødelokale 9B	75	80	28	30	24
Mødelokale RS 1 1. sal	25	-	-	-	-
Mødelokale RS 2 2. sal	23	-	-	-	-
Lokale P1 / Presserum	10	-	-	-	-
Restaurant Royal	252	-	-	-	-
Festsal A	170	160	80	72	32
Festsal B	170	160	80	72	32
Festsal A+B	340	370	160	144	-
Faxe Kondi Hal 1	954	-	-	-	-
Faxe Kondi mellemhal	254	-	-	-	-
Faxe Kondi Hal 2	1240	-	-	-	-
Faxe Kondi Hal 1+2	2448	-	-	-	-
Faxe Kondi Foyer	317	-	-	-	-
Balkonen	135	-	-	-	-
Royal Stage Arena	2300	-	-	-	-
Royal Stage Foyer	365	-	-	-	-
Volkswagen Hillerød Lounge ID.3	150	-	-	-	-
Volkswagen Hillerød Lounge GOLF	120	-	-	-	-
Volkswagen Hillerød Lounge	270	-	-	-	-
Skyboks [FLokk]	32	-	-	-	-
Skyboks [ROYAL STAGE]	24	-	-	-	-
V1-V10	14	-	-	-	-



ROYAL STAGE stuen



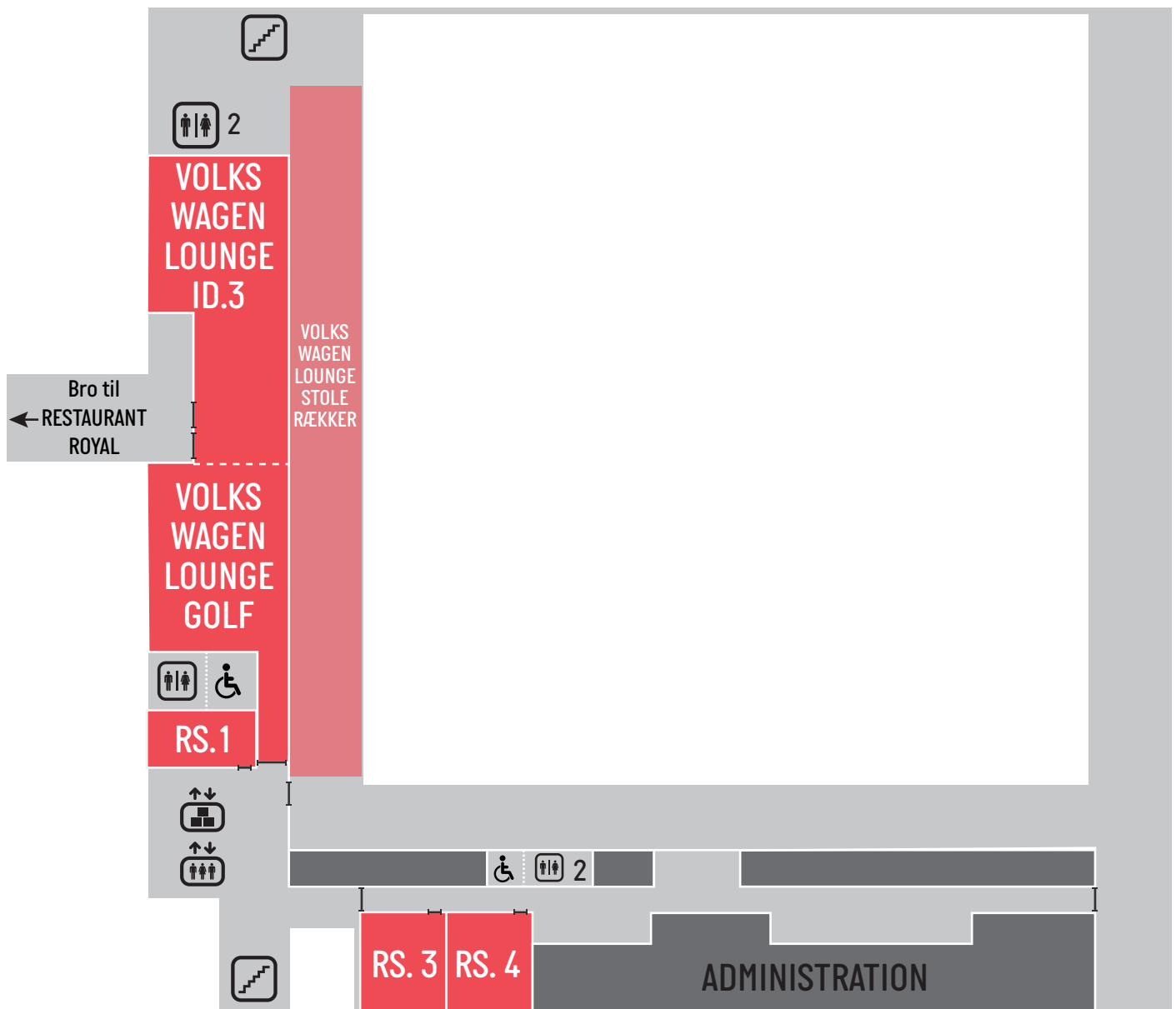
Her finder du

Hovedindgang
ROYAL STAGE Arena
ROYAL STAGE Foyer

Toiletter
Café
Nordsjælland Håndbold Fitness

Garderobe
Information
Gang til Faxe Kondi Hallen

ROYAL STAGE 1. sal



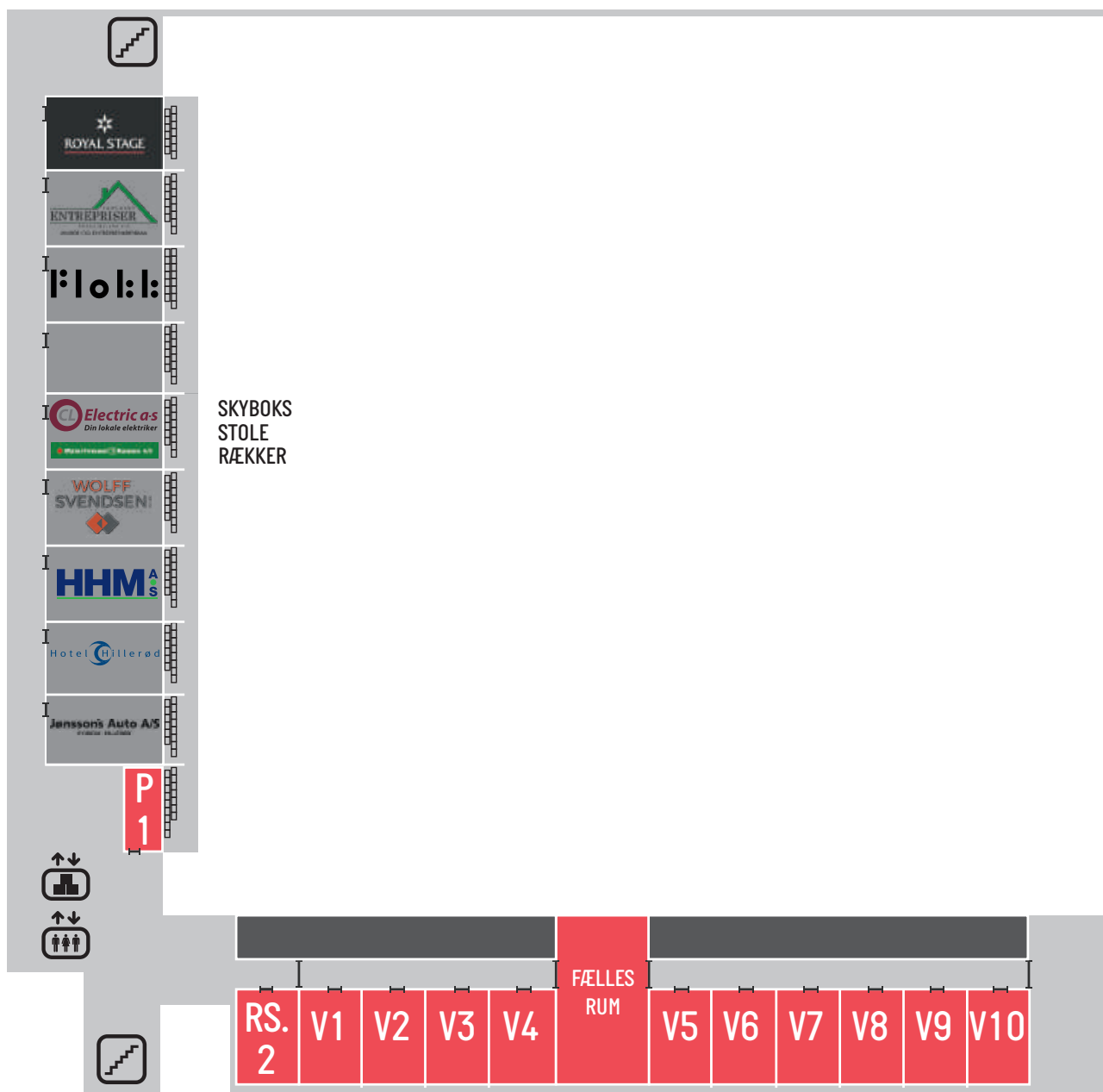
Her finder du

Volkswagen Hillerød Lounge ID.3
Volkswagen Hillerød Lounge GOLF

Administrationen
Mødelokale RS1, RS3, RS4

Toiletter
Bro til Restaurant Royal

ROYAL STAGE 2. sal



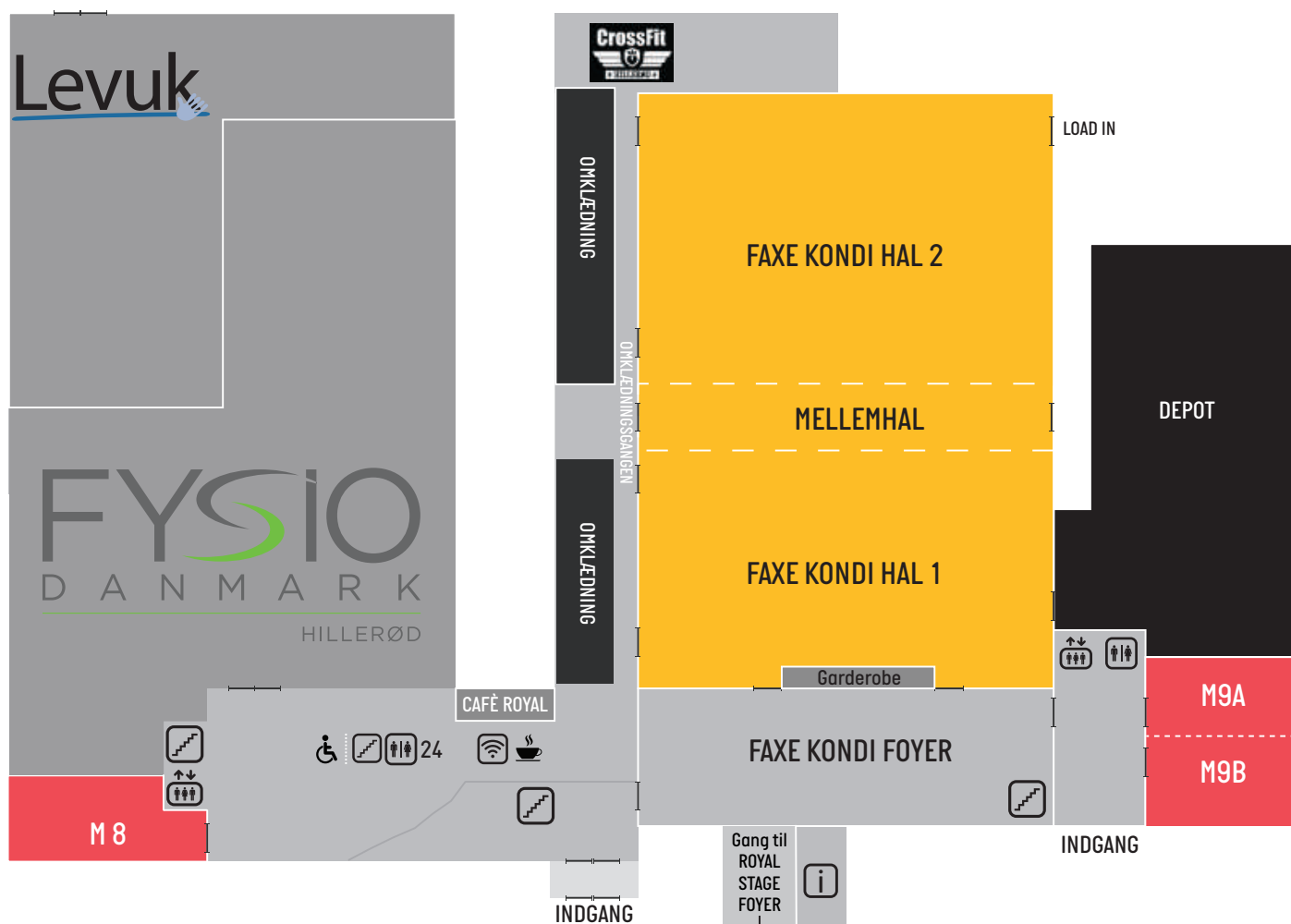
Her finder du

Skybokse
Mødelokale P1, RS2

Vandrehjem V1-V10
Vandrehjem Fællesrum

Presserum [P1]

Faxe Kondi Hallen - stuen



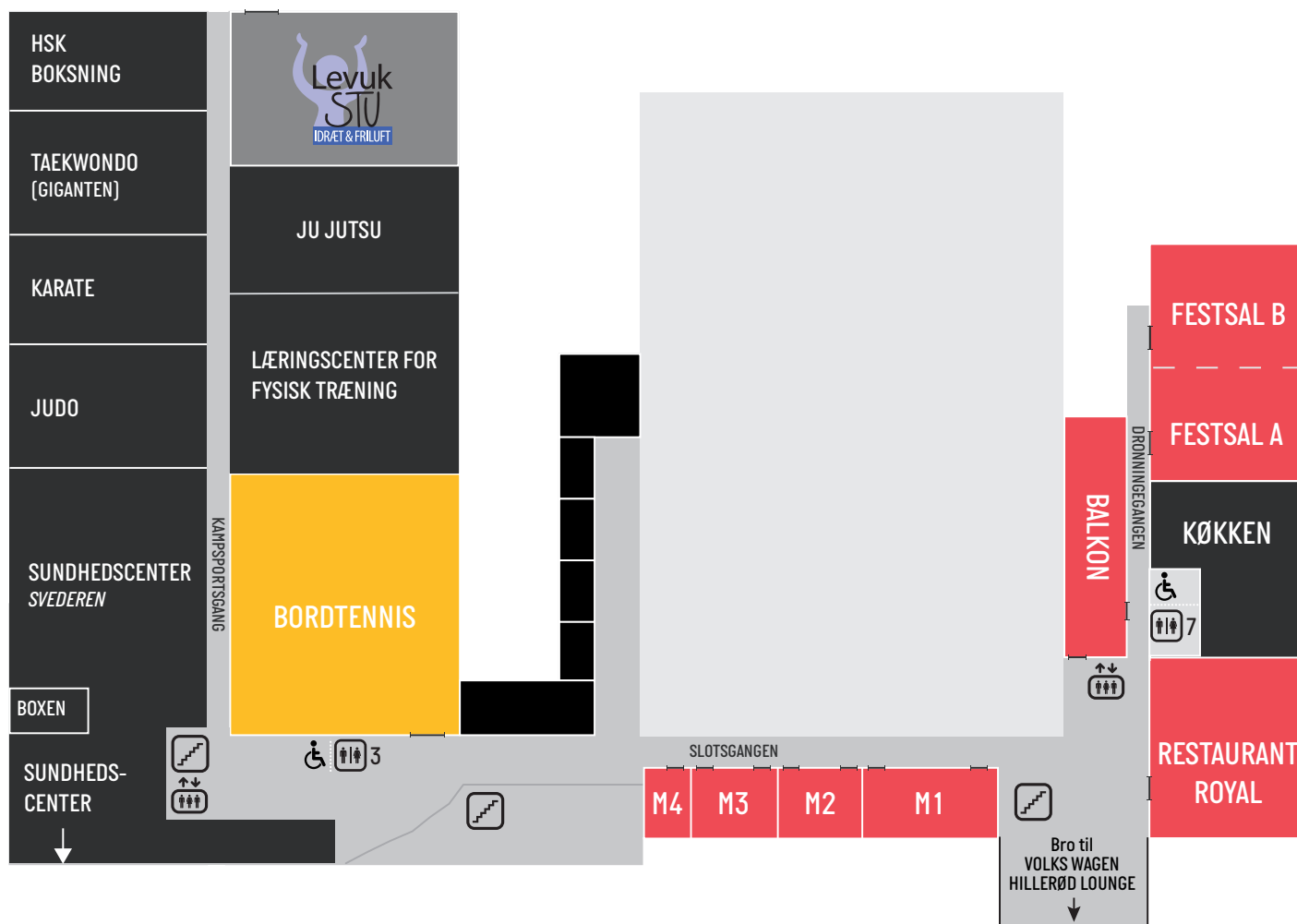
Her finder du

Faxe Kondi Hallen 1+2
Mellemhal
Faxe Kondi Foyer
Mødelokale M8, M9A, M9B

Café Royal
Levuk
Fysio Danmark Hillerød
CrossFit Hillerød

Omklædning
Toiletter
WiFi Spot
Gang til ROYAL STAGE Foyer

Faxe Kondi Hallen - 1. sal

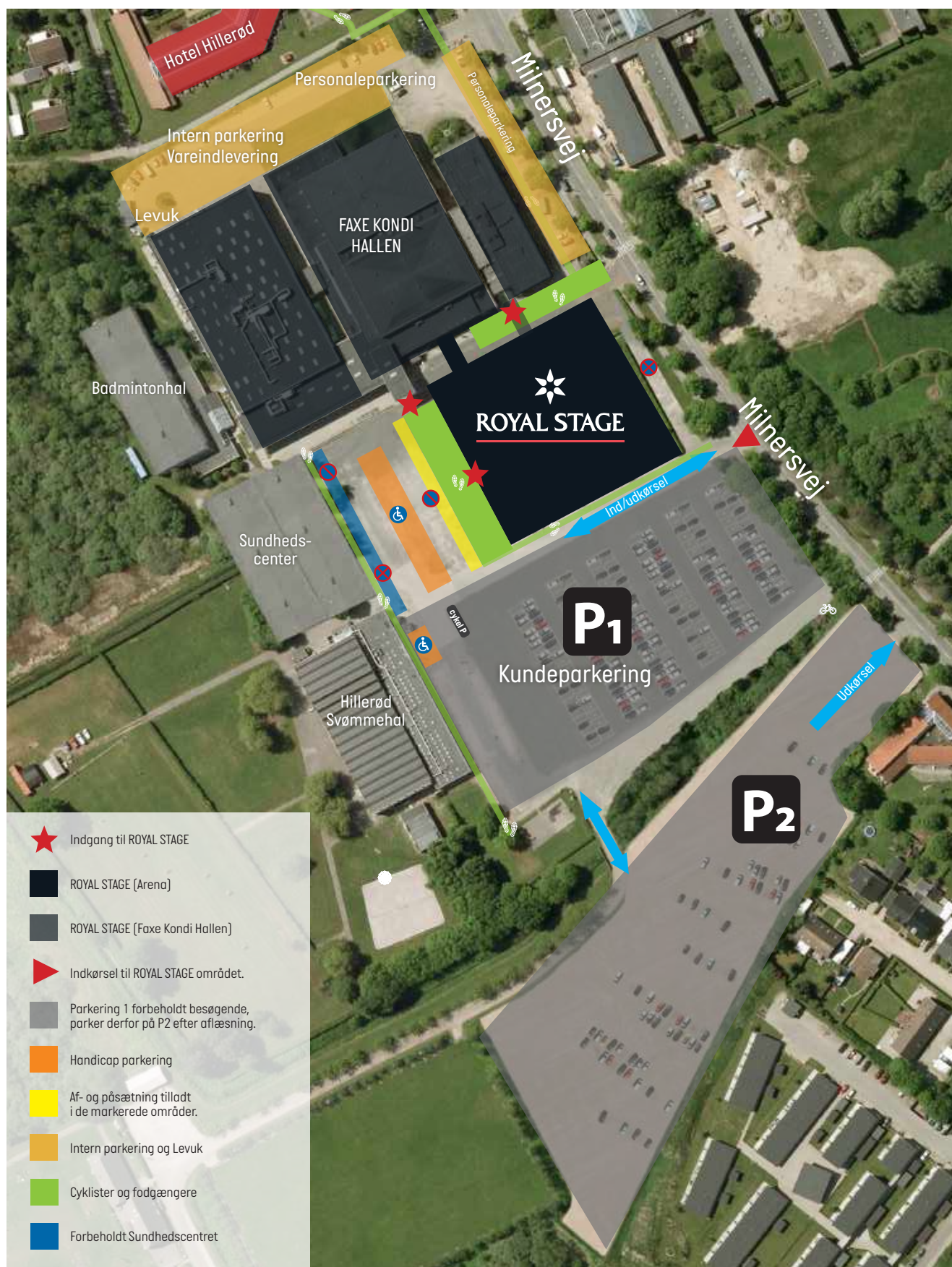


Her finder du

Festsal A+B
Restaurant Royal
Balkon
Mødelokale M1, M2, M3, M4

Bordtennis
Levuk
Kampsportsgang
Sundhedscenter Svederen

Læringscenter for fysisk træning
Køkken
Toiletter
Bro til Volkswagen Hillerød Lounge



Mødepakker

Mødepakken inkluderer: Plenumlokale i vores permanente mødelokaler, LED-projektor, højtalere, whiteboard, flipover, blokke & penne og fri Wi-Fi.
Minimum 12 personer (20 ved buffet og aftenmøde).

DAGSMØDE 1

8.00 – 16.00

Morgenkaffe/the med morgenbrød
Frokostbuffet komponeret ud fra årstidernes råvarer
Hjemmebagt kage
Kaffe/the, isvand & frisk frugt hele dagen
520 kr. pr. person

DAGSMØDE 2

8.00 – 16.00

Morgenkaffe/the med morgenbrød
Let frokostenretning komponeret ud fra årstidernes råvarer
Hjemmebagt kage
Kaffe/the, isvand & frisk frugt hele dagen
440 kr. pr. person

DAGSMØDE 3

8.00 – 16.00

Morgenkaffe/the med morgenbrød
Dagens gourmetsandwich med lækker fyld
Hjemmebagt kage
Kaffe/the, isvand & frisk frugt hele dagen
365 kr. pr. person

AFTENMØDE

16.00 – 22.00

Hjemmebagt kage
Dagens konferencemiddagsret serveret med dagens salat
Kaffe/the, isvand & frisk frugt hele aftenen
310 kr. pr. person

Frokost/middag serveres i restauranten, øvrig forplejning serveres i pauseområdet.

*Alternative frokost- og middagsmuligheder kan tilbydes i samarbejde med vores køkkenchef.

Morgenmad

MORGENBUFFET A

Hjemmebagt morgenbrød med marmelade, nutella, honning, ost og pålæg
Kaffe/the og isvand

80 kr. pr. person

MORGENBUFFET B

Hjemmebagt morgenbrød med marmelade, nutella, honning, ost, pålæg
Røræg, bacon samt brunchpølse
Kaffe/the, juice og isvand

125 kr. pr. person

[min. 20 personer]



Frokost

ANRETNINGER

2-RETTERS MENU

Vælg mellem forret eller dessert
Hovedret serveret med kartoffel, ris eller pasta og grøntsager
serveret med hjemmebagt brød og smør
Kaffe, the og isvand
310 kr. pr. person

3-RETTTERS MENU

Forret, hovedret og dessert
serveret med hjemmebagt brød og smør
Kaffe, the og isvand
370 kr. pr. person

SANDWICHBUFFET

Gourmet sandwich
Et stk. hel frugt
Sodavand eller kildevand
105 kr. pr. person

FROKOSTBUFFET (min. 20 personer)

Diverse kolde salater efter årstiden
En fiskeret
To slags kød (okse, kylling, lam eller svinekød)
Kartofler, ris eller pasta
Ostebræt med kiks og chutney
hjemmebagt brød med smør
Kaffe/the og isvand
275 kr. pr. person

Middag

ANRETNINGER

2-RETTES MENU

Vælg mellem forret og dessert
Hovedret serveret med kartoffel, ris eller pasta og grøntsager
serveret med hjemmebagt brød og smør
Kaffe, the og isvand
310 kr. pr. person

3-RETTES MENU

Forret, hovedret og dessert
serveret med brød og smør
Kaffe, the og isvand
370 kr. pr. person

BUFFET

Middagsbuffet (min 30 personer)
Diverse kolde salater efter årstiden
En fiskeret
To slags kød (okse, kylling, lam eller svinekød)
Kartofler, ris eller pasta
Ostebræt med kiks og chutney
hjemmebagt brød med smør
Dagens dessert
Kaffe/the og isvand
275 kr. pr. person



Middag - tapasbuffet

TAPASBUFFET (min. 30 personer)

Rillette af laks fra egen rygeovn
Rødebedegravad laks med wasabicreme på blinis
Gambas pil pil
Bagt torsk med urtecrumble
Satay kyllingespyd
Spicy frikadelle
Quiche Lorraine
Oksecarpaccio med pesto og grana
Serrano skinke og melon
Fennikelsalami med grillede artiskokker
Ostebjælker med druer
Vesterhavsost med chutney
Grønsagscrudité
Panna cotta med passionfrugtsylt
Brownie med saltcaramel
Tæt chokoladekage med nougattrøffel
Hvid chokoladecreme og hindbær
Jordbær dyppet i chokolade

*Koldhævet brød bagt med rosmarin og havsalt samt smør serveret med alle retter

6 retter 135 kr. pr. person

8 retter 160 kr. pr. person

10 retter 185 kr. pr. person

*For eftermiddagsreception anbefales 6-8 stk. pr person

For middag anbefales 10 stk. pr person

Selskabsmenu

SELSKABSMENU A (min. 30 personer)

Velkomstdrink
Bobler fra eget vinhus
3-retters menu efter årstiden
Vinmenu 1 under maden (to timer)
Kaffe/the og isvand
Inkl. duge, servietter, lys samt blomster i små vaser på bordene
549 kr. pr. person

SELSKABSMENU B (min. 30 personer)

Velkomstdrink
Mousserende vin med hyldeblomst dertil hjemmelavede snacks
4-retters menu efter årstiden
Vinmenu 2 under maden (to timer)
Kaffe/the og isvand
Cognac/Baileys
Inkl. duge, servietter, lys samt blomster
749 kr. pr. person

Ønskes Vinmenu 3 er dette muligt ved et tillæg
*Ønskes en anden vin menu, er dette selvfølgelig muligt

NATMAD

Saltbuffet med diverse pølser, leverpostej, paté, oliven, pestoer og hjemmebagt brød.
75 kr. pr. person

Hjemmelavet gullaschsuppe med brød
75 kr. pr. person

Bud på menu efter årstiden

FORÅR - januar/februar/marts/april

Øvnbagt torsk

serveret med sprød pancetta, cremet æggeblomme, rødbedetatar samt sennepscreme
Hertil hjemmebagt brød

Langtidstegt oksefilet

med bagte vinterrødder, sauteret savojkål og løg, ristede bøgehatte,
kartoffelflan og kraftig oksesky

Gateau Marcel

Serveret med orangesalat og rosmarinis på krystalliseret chokolade

SOMMER - maj/juni/juli/august

Danske grønne og hvide asparges

med håndpillede rejer, rugbrøds crunch og urtecreme
hertil hjemmebagt brød

Kalvetyksstegsfilet

serveret med forårets grøntsager, sauteret spinat og svampe
Langtidsbagte cherrytomater, nye danske kartofler og
kalvesky tilsmagt med friske urter

Kold jordbærsuppe

Serveret med vaniljeparfait og sprød tuille

EFTERÅR/VINTER - september/oktober/november/december

Variation af laks

anrettet på spæde salater, syltede rødløg, urtesalat og sauce verte
hertil koldhævet brød

Oksemørbrad

Serveret med bagt selleri og selleripuré, efterårssvampe, stegte gulerødder,
indbagt kartoffel og balsamico glaze

Mandelkage

Serveret med kokosis på brændt hvid chokolade og bær samt creme anglaise

Til en fire-retters menu kan tilføjes: lille salat, suppe, ost....

Tilvalg til middag

FORRETTER

Rødtungefilet på stegt blomkål og puré, sauce blanquette og rødbedespire

30 kr. pr. person

Kulmulefilet anrettet på stegte svampe, urtesalat og sauce diablo

25 kr. pr. person

HOVEDRETTER

Krondyrfilet farseret med fasan og Serrano skinke, pastinakpuré tilsmagt med vanilje

Ristet grønkål og svampe, saute af løg og peberfrugt

Stegte små kartofler og vildtskysauce

45 kr. pr. person

Kalvemørbrad anrettet med broccoligratin, grillede forårsløg og auberginetårn

Knust kartoffel med persille samt morkelsauce

40 kr. pr. person



Snacks

Hjemmebagt rugbrødsbolle med chokolade..... 20 kr. pr. person

Hjemmelavet smoothie serveret i champagneglas.....27 kr. pr. person

Skårede grøntsager med dip.....30 kr. pr. person

Skåret frugt på fad.....27 kr. pr. person

SNACKS FØR MIDDAG (en time)

Hjemmelavede saltmandler, rodfrugtchips, oliven, tarpanade og grissini
55 kr. pr. person.



Vinmenu

VINMENU 1

Husets vin

Hvid- og rødvin

Dessertvin

Patriarca Mousserende Pinot Noir

165 kr. pr. person

VINMENU 2

Hvidvin

Klein Constantia "Sauvignon blanc"

Eller

Riesling Organic fra Domaine Rieflé-Landmann

Rødvin

14 hands Cabernet Sauvignon

Eller

Valpolicella Ripasso fra Bertani

Dessertvin

Portvin Taylor's Late bottled Vintage

265 kr. pr. person

VINMENU 3

Hvidvin

Chablis premier Cru Vaillons

Eller

Grand Reserve Chardonnay fra Kendall-Jackson

Rødvin

Vintner's Reserve Pinot Noir fra Kendall-Jackson

Eller

Gigondas Les Murailles

Dessertvin

Sauterne

495 kr. pr. person

Vinmenu

DIVERSE

Kaffe/the ad libitum	27 kr. pr. cov.
Isvand	14 kr. pr. cov.
Sodavand/Kildevand	27 kr. pr. fl.
Øl	30 kr. pr. fl.
Fadøl	45 kr.
Husets vin	218 kr. pr. fl.
Cognac/Baileys	35 kr. pr. 2 cl.

BAR

Vin pr. glas	50 kr.
Vin pr. fl.	218 kr.
Øl pr. fl.	30 kr.
Fadøl 40 cl.	50 kr.
Sodavand pr. fl.	27 kr.
Nohrlund pr. fl.	60 kr. / 6 stk. 300 kr.

Fri bar efter maden i 3 timer med øl, vand, husets vin samt diverse spiritus 198 kr. pr. person.



Genereller betingelser

For alle arrangementer gælder følgende

- * Alle priser er inkl. moms
- * Lokaler/haller bliver reserveret i overensstemmelse med det oprindelige antal personer angivet i aftalen
- * Reducering og annullering iht. til standardbetingelser
- * Tag forbehold for lokaleændringer ved reducere eller opjustering af arrangementet
- * Endeligt antal personer skal oplyses tre forretningsdage inden arrangementets første dag

